

QUENTÃO FÁCIL

INGREDIENTES

500 ml de vinho tinto suave (doce)

500 ml de água

canela em pau

cravos-da-índia

1 1/2 xícaras de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o vinho, a água e o açúcar e misture bem.

Coloque em fogo médio por cerca de 10 minutos.

Acrescente a canela em pau e o cravo da índia e deixe ferver por mais ou menos 20 minutos em fogo baixo.

Servir quente.

Dica: se quiser pode adicionar rodela de limão depois que a bebida já estiver fervendo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49091-quentao-facil.html>